ESPRESSO MACHINE

GRAN CREMA

取扱説明書

サエコ

グラン・クレマ

CONTENTS

安全上のご注意を　必ずお守りください

この度は、サエコ コーヒーマシンをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みの上、大切に保管してください。

表示の説明

ご使用になる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただきたい表示の説明です。良くお読みいただき、理解して遵守してください。

この取扱説明書は、必要な時にいつでも見られるよう、わかりやすい場所に保管しておいてください。

表示内容を無視して誤った使い方をした場合に生じる危害や損傷・損害を次の表示で説明しています。

警　告	この表示は、誤った取扱いをすると「人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を表示しています。
注　意	この表示は、誤った取扱いをすると「傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が想定される」内容を示します。

警　告

独自での改造や分解は絶対にしないでください。
ヤケドやケガ、感電の原因となります。

マシンのカバーを取り外したり、中のパーツに触れたりしないでください。
ヤケドやケガ、傷害、感電の原因となります。

小さなお子様だけで使わせたり、小さなお子様の手の触れるところには、絶対に置かないでください。
大ヤケドや大ケガの原因となります。

プラスチック、ポリエチレンなどの梱包材も、小さなお子様の手の届かない場所に置いてください。

マシンを水に浸したり、水をかけたりしないでください。
ショート、感電の原因となります。

濡れた手でマシンを使用しないでください。
感電の原因となります。

スチームノズルを使用中は、ノズルから非常に高温の蒸気や熱湯が噴出しますので、噴出口に手や顔を近づけたり、触れたりしないでください。
大ヤケドや大ケガの原因となります。

加熱・発火の原因となるタコ足配線をやめ、定格12A以上のコンセントを単独で使用してください。

注　意

操作パネルに水をかけないでください。
キーの隙間から水が入り、ショート、故障の原因となります。

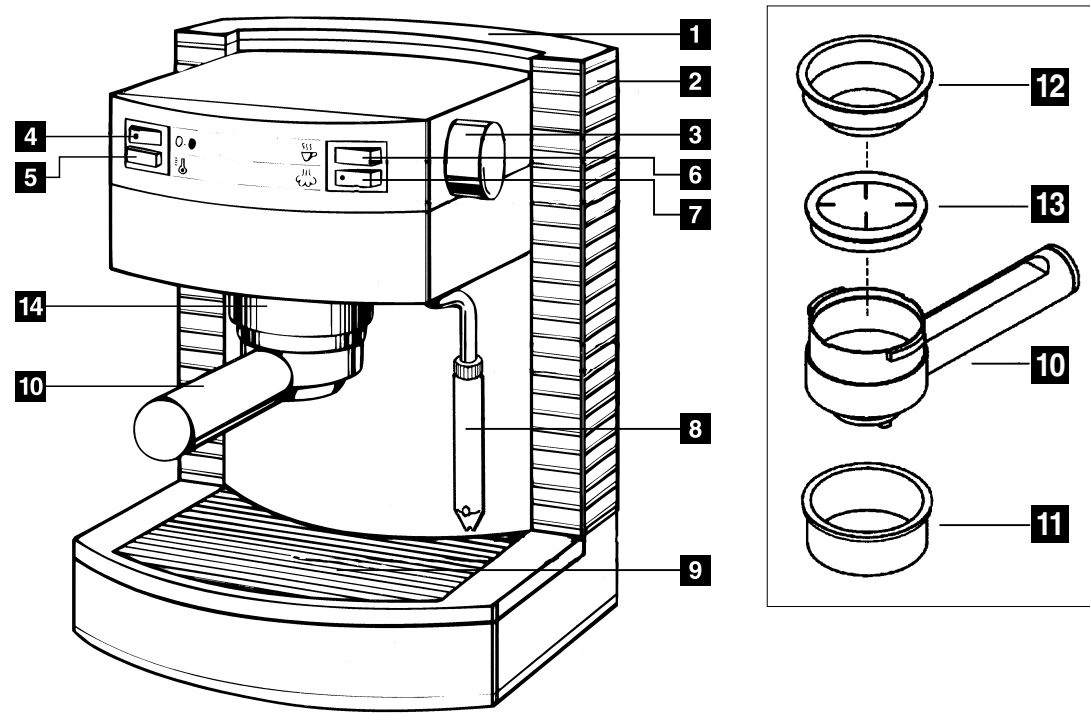
交流100V以外の電源では使用しないでください。
ショート、故障、加熱、発火の原因となります。

開梱後は、機械に損傷がないか、備品が全てそろっているかを確認してください。疑問がある場合は使用せずに、販売店に連絡してください。

機械の設置は、取扱説明書通りに実施してください。不適正な設置が原因で起きた事故・故障に関して、メーカーはその責任を負いません。
電流許容値が銘板に示す機械の最大消費電力を、十分カバーしているかチェックしてください。また、必ず漏電ブレーカーを用意してください。
多重配線（タコ足配線）やコードの継ぎ足し、延長コードの使用は避けてください。それが無理な場合は、安全規格基準に合ったコードアダプタを使い、シングルアダプタや延長コードに記載された許容電流・許容消費電力を越えないよう注意してください。

本機はコーヒーの抽出及び、スチームミルクを作る時のスチームを取るためだけに使用し、それ以外の目的では絶対に使用しないでください。

本機をご使用の際、次のことを必ず守ってください。
●プラグをコンセントから抜く時、コードを持って引き抜かない。
●コードの「もつれ」がないようにする。また、コードの上に物を置かない。
●電源コードの傷みに気付いたら、直ちにプラグをコンセントから抜き、専門業者に修理を依頼する。
●雨や直射日光にさらさない。また、屋外での使用を避ける。
●冬にボイラーやパイプ内に水が入っていると、凍結してパイプの破裂など故障の原因になるので、氷点下になる場所には置かない。
●子供や不慣れな方の操作を避ける。
●清掃やメンテナンス作業は、必ずコンセントを抜いてから行う。
●清掃作業は、必ずこの取扱説明書に従って行う。
●異常を発見したら直ちにスイッチを切って販売店に連絡する。
●修理が必要な場合は、機械の安全性を損なわないために、必ずメーカーの純正部品を使用する。（ただし、電源接続部は、本機の安全規格基準に合ったものであれば使用可能）
●未使用時は、必ず元電源を切っておく。
●機械の性能と正確な作動を維持するために、常時この取扱説明書の通りに操作する。また、定期的なメンテナンスを心がける。

1. 各部の名称

1 水タンクカバー

2 水タンク

3 スチームノブ

4 メインスイッチ

5 温度ランプ

6 コーヒースイッチ

7 スチームスイッチ

8 スチームノズル（パナレロ）

9 ドリップトレイ
※満水になると中央の赤い浮きが上がります。

10 フィルターホルダー

11 粉末用フィルター

12 ポッド用フィルター

13 ラバースペーサー

14 ブリューヘッド

※アクセサリー：粉末コーヒー用メジャースプーン（7g）

2. 初めてお使いになるとき

空気抜きを行う

1. 電源コードをコーヒーマシンの底にあるコード止めから外し、長さを調整してください。

2. 水タンクを取り外し、水タンクに水を入れ、元の位置にセットしてください。
（MAXIMUMの線を越えないでください。お湯は使用しないでください）

3. プラグを100Vのコンセントに差し込んでください。

4. メインスイッチをONにしてください。
（スイッチのランプが点灯します）

5. スチームノズルをドリップトレイの上にくるようにし、スチームノズルとコーヒー抽出部の下にカップを置きます。

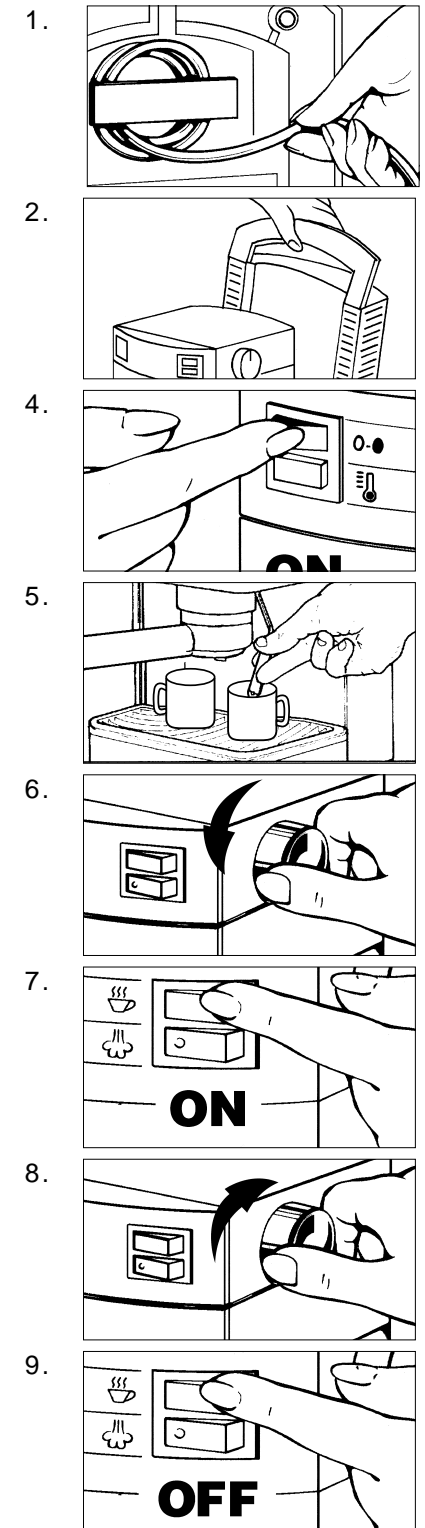
6. スチームノブを開きます。（手前に回します）

7. コーヒースイッチをONにして、しばらくするとスチームノズルから水（湯）が出てきます。

8. カップに半分ぐらい水（湯）がたまったらスチームノブを閉じます。
スチームノズルからの水（湯）が止まり、コーヒー抽出部から水（湯）が出てきます。

9. カップに半分ぐらい水（湯）がたまったら、コーヒースイッチをOFFにしてください。コーヒー抽出部からの水（湯）が止まります。
これで準備ができました。

注 意　はじめてご使用になるとき以外にも、長時間ご使用にならなかった場合には、必ず空気抜きを行ってください。

1.
2.
4.
5.
6.
7.
8.
9.

3-1. コーヒーのつくり方 [ミルクのスチーム]

スチームの使い方

カフェ・ラテやカプチーノを作る際ミルクを温めたり、泡立てるときに使用します。

1. メインスイッチがONになっていることを確認してください。
(スイッチのランプが点灯していることを確認してください)

2. 温度ランプが点灯するまで待ってください。

3. スチームノズル（パナレロ）を、ドリップトレイの上にくるように回しておき、スチームスイッチをONにしてください。(スイッチのランプが点灯します)
この時、温度ランプが消えたら、点灯するまで待ってください。

4. スチームノブをゆっくり開きます。(手前に回します)
はじめにバルブ内に残っていた水(湯)が出てきます。スチームノズル（パナレロ）からスチームが出始めたらスチームノブを閉じます。

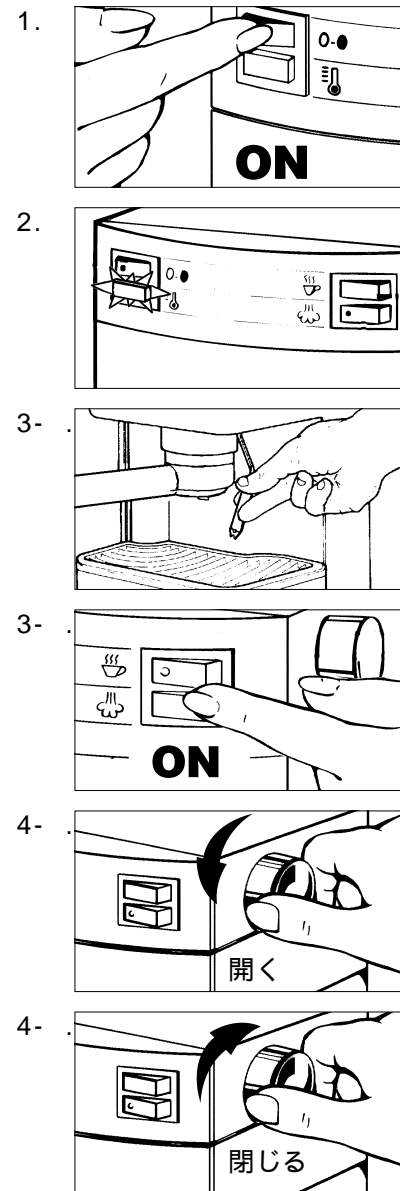
1.

2.

3-①.

3-②.

4-①.

4-②.

⚠ 注 意	スチームノブを一度に開くとバルブ内に残った湯がはねて、やけどをする場合がありますので、ゆっくり開けてください。また、パナレロの付け根部分がゆるんでいる状態でスチームノブを開けると、パナレロが勢いよく抜け落ち非常に危険です。付け根部分のゆるみがないか、必ず確認してください。

5. ミルクにスチームノズル（パナレロ）を浸し、スチームノブを開いていきます。
※数秒すると温度ランプは消える場合がありますが故障ではありません。そのままご使用ください。

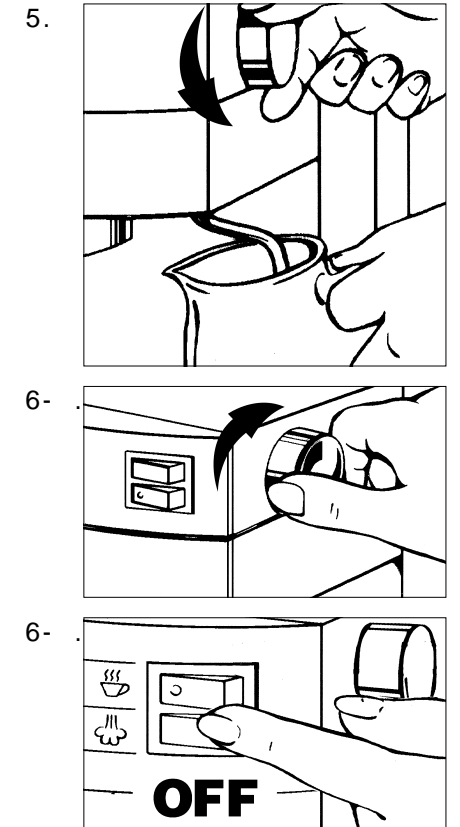
◆温めるときは…
温めたい量のミルクを深めのカップにいれます。パナレロをその中に深く浸し、スチームノブを開いていきます。(パナレロの外筒を外して使用すれば、泡立ちを抑えることができます。)

◆泡立てるときは…
泡立てたい量のミルクを、深めのカップにいれます。パナレロをその中に浸し、スチームノブを開いていきます。パナレロの外筒の側面に開いている2つの穴がミルクの液面に隠れる程度に浅く浸すと、上手に泡立てることができます。

6. 終了したらスチームノブを閉め、スチームスイッチをOFFにしてください。

5.

6-①.

6-②.

スチームノズルの洗浄

1. スチーム使用後は、パナレロをきれいなタオルなどで拭き取ります。

2. カップをスチームノズルの下に置きます。

3. スチームノブを開き、コーヒースイッチをONにします。
カップに半分ぐらい湯がたまったら、コーヒースイッチをOFFにし、スチームノブを閉めます。

	スチームノブを一度に開くとバルブ内に残った湯がはねて、やけどをする場合がありますので、ゆっくり開けてください。

3-2.コーヒーのつくり方 [エスプレッソの抽出]

1. 水タンクに十分水が入っていることを確認してください。

2. メインスイッチがONになっていることを確認してください。（スイッチのランプが点灯していることを確認してください）

3. 温度ランプが点灯するまで待ってください。（加熱中は、抽出口からお湯が垂れますが、故障ではありません）

4. フィルターホルダーにフィルターをセットしてください。

A. 粉末コーヒーをご使用になる場合

… フィルターホルダーに粉末用フィルターをセット（しっかり押し込まれていることを確認してください）し、1杯分または2杯分のコーヒーの粉をフィルターに入れてください。（1杯分でメジャースプーンすり切り1杯が目安です）

… メジャースプーンの底でコーヒーの粉が平らになる程度に押さえ、フィルターのフチに付いた粉をきれいに取り除いてください。

⚠ 注意	フィルターのフチに粉が残ったまま抽出部にセットすると、パッキンの劣化を早め、湯漏れの原因になります。

B. ポッドコーヒー(コーヒーバッグ)をご使用になる場合

… フィルターホルダーにラバースペーサー（⊗面を上に）を入れ、その上にポッド用フィルターをセットしてください。

… ポッドをフィルターに入れてください。

5. フィルターホルダーをコーヒー抽出部にセットし、ハンドルを左から右に回してしっかりと締め付けます。

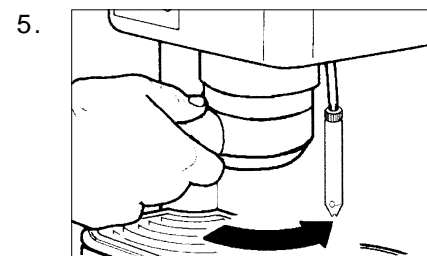
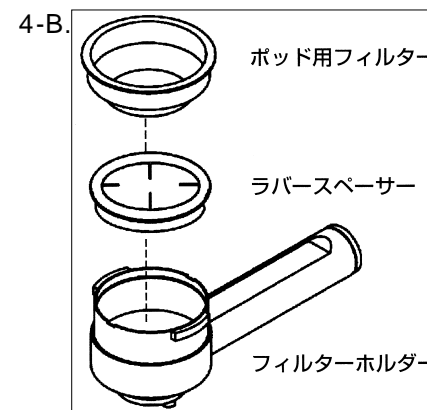
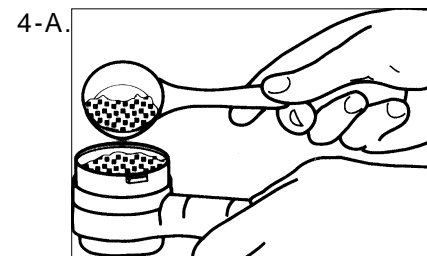
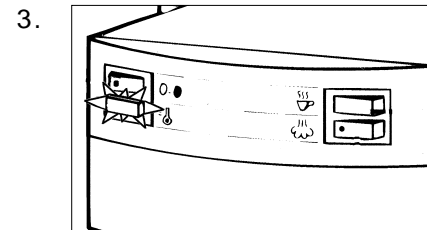
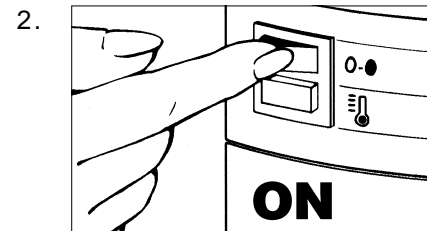
	フィルターホルダーのセットが緩いと抽出時に、上部からコーヒーが溢れでたりホルダーが外れ落ちて熱いコーヒーが跳散ったり大変危険です。ハンドル部が正面のLOCKの位置にくるように、強く締付けて下さい。

2.

3.

4-A.

4-B.

5.

6. フィルターホルダーの下にカップをおきます。（小さなカップは2つ置くことができます）

7. コーヒースイッチをONにしてください。
（スイッチのランプが点灯します）
数秒後にコーヒーが抽出されはじめます。
※数秒すると温度ランプは消える場合がありますが故障ではありません。そのままご使用ください。

	コーヒーが抽出されず「ガー」という音しかしない場合は空気抜きが充分に完了していない可能性があります。もう一度、P4「空気抜きを行う」の手順に従い空気抜きを行って下さい。

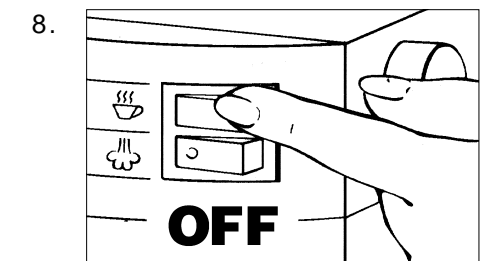
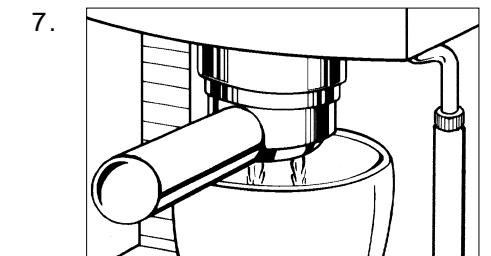
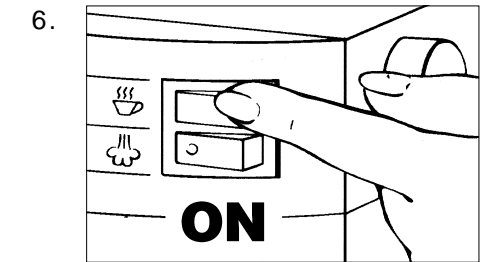
8. カップに適量が抽出されたら、コーヒースイッチをOFFにしてください。
コーヒーの抽出が止まります。
※エスプレッソ１杯分の抽出量＝約30cc

9. カップを取り、フィルターホルダーのハンドルを左に回して取り外し、コーヒーのカス（またはポッド）を捨てて水洗いしてください。

	使用中・使用後しばらくは、フィルターホルダーが非常に熱くなりますので、ハンドルだけを持つようにしてください。

6.

7.

8.

4. 毎日のお手入れ

◎清掃の前に、必ずコンセントからプラグを抜いてください。

■ ブリューヘッド

**ブリューヘッド周辺に付着したコーヒー粉をキッチンタオルや濡れた布巾などで拭き取ります。
次に空のフィルターホルダーをセットし、カップに半分ぐらいお湯を出し洗い流します。
ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い取り除いてください。**

■ パナレロ

**スチームノズルの外筒は、上部の締付けキャップを押さえて下に引けば外れます。
外筒の内外面を、柔らかい布またはスポンジを使ってきれいに水洗いしてください。
汚れがひどい場合は、中性洗剤を使って汚れを落とした後、水で洗剤を完全に洗い流してください。
側面上部の小孔も、詰まりがないように楊枝のような細いもので清掃してください。
ミルクをご使用の場合は、パナレロ全体をスチームノズルから取り外し（ネジを回すと取り外せます）洗ってください。**

■ 水タンク・ドリップトレイ・メジャースプーン

**柔らかい布かスポンジで、きれいに水洗いしてください。
汚れが落ちにくい場合は、中性洗剤を使って汚れを取り、水で洗剤を完全に洗い流してください。
食器洗浄機ではご使用できません。**

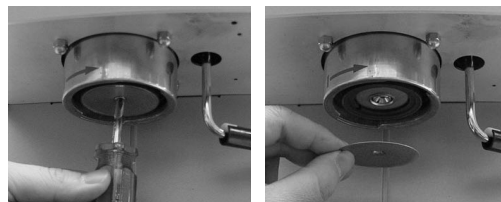
■ フィルターホルダー・フィルター・ラバースペーサー

フィルターとラバースペーサーはフィルターホルダーから取り外して、柔らかい布かスポンジで、丁寧に洗浄してください。フィルターホルダー内部も、コーヒーの汚れが残らないようきれいに清掃します。その際、2つの穴の内部を傷つけないように特に注意してください。ぬるま湯の中に浸しておくのも一つの方法です。食器洗浄機ではご使用できません。

⚠ 注 意	パナレロ全体を洗浄後はめ直す際は、はじめ外筒をはずした状態で内筒のみをスチームノズルに装着し、上部の締付けキャップをきちんと締付けてください。手で引っ張ってみて内筒がスチームノズルからずれず、きちんと装着されているかを確認したら最後に外筒をはめ込んでください。

重要 《フィルターが目詰まりしたら…》

フィルターは永く使用していると目詰まりを起こすようになります。最低でも半年に１度は中性洗剤を使って洗浄してください。この時には本体側のフィルターも写真のように取り外し、一緒に洗いましょう。
200ccのお湯に中性洗剤を溶かし、上下フィルターをつけ込みます。30分以上経過したら取り出し、ブラシを使って特にウラ側をよく洗ってください。
※漂白剤は絶対に使用しないでください。

■ブリューヘッド

中央のネジをドライバーで回せば取り外せます。

●スケール（湯垢）の除去について

コーヒーマシンは、水に含まれる石灰質（スケール）によって、寿命が大きく損なわれます。したがってマシンを永くご愛用頂くためには、この石灰質を除去（除石灰）していただかなければなりません。以下の説明をよくお読みの上、正しいお手入れを定期的に行ってください。

■除石灰（ジョセッカイ）とは

マシンを永く使用していると、水に含まれる石灰質が、水の回路（ボイラー、バルブ、チューブなど）内部に付着してきます。その結果、水の通りが悪くなってマシンの故障を招く恐れがあるため、定期的にお手入れを行うことが必要です。この手入れ作業を**「除石灰」**と言います。
石灰質は、水質によって含有量が異なります。これを**水の「硬度」**と呼びます。日本の水道水は一般的に「軟水」と呼ばれ、ヨーロッパなどに較べて硬度が低い（石灰質が少ない）とされていますが、それでも500リットル以上の水を使用後には除石灰が必要です。**ミネラルウォーター**などをご使用の場合や、**水道水の硬度が高い地域**などでは、より頻繁に除石灰を行う必要があります。
水の使用量は、水タンク容量（2リットル）を元に概算してください。レギュラーカップ（125cc）のコーヒー4000杯で水量500リットルです。

■水の硬度による除石灰サイクルの目安

使用量500リットルごと、又は半年に１度のサイクルで除石灰を行って下さい。

■除石灰方法

この作業は、マシンの電源を切り、マシンが冷えている時に行ってください。

《準備》
① 水タンクに水道水１リットルを入れます。
② ①のタンクに大さじ3杯の酢を入れ、マシンにセットします。
③ マシンの電源を入れます。

《除石灰》
④ スチームノズルの下に、大きめのカップを置きます。
⑤ コーヒースイッチをONにしスチームノブを開いて、タンクの水を出しきります。（この間に、④のカップがいっぱいになった時は、一旦ノブを閉じて中身を捨て、以後同様に繰り返します）

《すすぎ》
⑥ 水タンクを外して内部をよく洗ってから、水道水を満タンに入れて、再度マシンにセットします。
⑦ ④のカップをカラにして、再度ノズルの下に置きます。
⑧ コーヒースイッチをONにしスチームノブを開いて水を出し、タンクをカラにします。（この間に、⑦のカップがいっぱいになった時は、一旦ノブを閉じて中身を捨て、以後同様に繰り返します）

5. 困ったとき、ご確認ください

●ポンプが「ガーッ」と音を立て、コーヒーが出ない。	**⇒ポンプが空気を吸って空回りしています。 空気抜きをしてください。（P4参照） ⇒コーヒーを強く詰めすぎている可能性があります。 コーヒ粉が平らになる程度に押さえて下さい。 ⇒コーヒー粉が細かすぎる可能性があります。 挽き具合が適切かどうか確認して下さい。**
●フィルターホルダーの周りからお湯が漏れる。	**⇒１）フィルターホルダーがきちんとはまっていない場合があります。 フィルターホルダーが正面LOCKにくるように、本体を押さえて力強く締め付けてください。 ２）フィルターホルダーを洗浄してください。**

※上記通りに行っても改善されない場合や、その他のトラブルが発生した場合は、ただちに使用を中止し、販売店までご連絡ください。

ESPRESSO MACHINE

GRAN CREMA

外　寸	W245×D250×H300 mm
重　量	4.0 kg
電　源	AC 100 V
消費電力	950 W
水タンク容量	2.0 L
ボイラー	ステンレス
ポンプ圧力	15 気圧
抽出時圧力	9 気圧
コードの長さ	1.6 m

Saeco®

日本サエコ株式会社

本　　社：〒216-0003 神奈川県川崎市宮前区有馬1-24-6

技術サービス部

TEL.044-870-8808 FAX.044-870-8809

e-mail : support@saeco.co.jp

URL : http://www.saeco.co.jp

2004.10